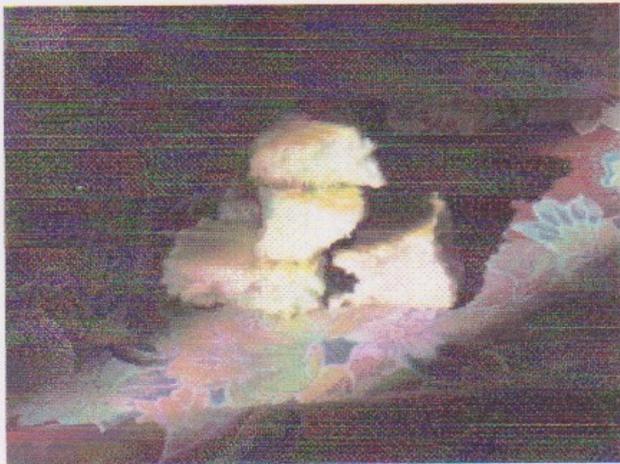


## Broyé du Poitou

Préparation : 10 mn | Cuisson : 20 mn | Difficulté : Facile



### Pour 4 personnes

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

**1** Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Mélangez la farine, le sucre et le sel.

**2** Ajoutez le beurre bien mou et l'œuf. Pétrissez doucement jusqu'à l'obtention d'une belle boule.

**3** Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur et mettez sur un papier sulfurisé. Faites sur la pâte un quadrillage avec 1 fourchette. Dorez avec le jaune d'œuf.

**4** Cuissez 20 minutes à 180°C (thermostat 6). Surveillez la cuisson.

**Pour finir...** Laissez refroidir la galette et la "broyer" avec un coup de poing.

Avec la recette, on peut aussi faire des mini-galettes.

Le broyé du Poitou se mange à toutes les occasions avec du thé, du café, un chocolat chaud, voire même, un verre de vin.

Recette proposée  
par

### Vos avis sur la recette

★★★★☆ 2 avis pour cette recette Donnez votre avis

L'avis de Mauricette Favre sur la recette

#### Broyé du poitou

L'avis de Isabelle Onillon sur la recette

**Bonne recette du Poitou !** La pâte en elle-même (pour l'avoir goûté) est délicieuse ! Mais le résultat n'était pourtant pas à la hauteur, cuisson pas satisfaisante.

**Ma suggestion :** Délayer le jaune d'œuf dans un peu d'eau ou de lait avant de l'étaler. Une prochaine fois, je le ferai cuire plus doucement et un peu moins longtemps. On peut le conserver dans une boîte métallique à l'abri de l'humidité pendant plusieurs jours.